

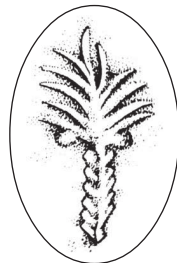
UNIVERSITÀ DI TORINO

MESOPOTAMIA

RIVISTA DI ARCHEOLOGIA, EPIGRAFIA E
STORIA ORIENTALE ANTICA

XLVIII

2013



LE LETTERE
FIRENZE

Rivista fondata da Giorgio Gullini.

Direttore: CARLO LIPPOLIS
Redazione: GIORGIO BUCCELLATI
STEFANO DE MARTINO
ANTONIO INVERNIZZI
ROBERTA MENEGAZZI
ROBERTA VENCO RICCIARDI

«Mesopotamia» is an International Peer Reviewed Journal.

Proprietà letteraria riservata

Iscritta al Tribunale di Torino n. 1886 del 20/6/67.

Si prega di indirizzare la corrispondenza diretta alla Redazione e i manoscritti a: Carlo Lippolis, Redazione di Mesopotamia, Dipartimento di Studi Storici - Università degli Studi di Torino, Via Sant'Ottavio 20, 10124 Torino.

ISSN: 0076-6615

SOMMARIO

LUCIA CHIOCCHETTI - FRANCO FORNARIS, <i>The prehistoric pottery from Tell Hassan, Hamrin Valley, Iraq</i>	p.	1
GIACOMO BENATI, <i>The "Archaic I" phase of the ziqqurat terrace at Ur: a contextual re-assessment ...</i>	»	197
STEFANO ANASTASIO, <i>The first Italian Archaeological Expedition to Mesopotamia. Recently retrieved documents concerning the 1930 survey trip to Iraq</i>	»	221
 <i>Notiziario Bibliografico</i>		
MARIO LIVERANI, <i>Immaginare Babele. Due secoli di studi sulla città orientale antica</i> (Antonio Invernizzi)	»	231
ANDREAS SCHACHNER, <i>Hattusha. Auf der Suche nach dem sagenhaften Grossreich der Hethiter</i> (Stefano de Martino)	»	234
MARCO IAMONI, <i>The late MBA and LBA pottery horizons at Qatna. Innovation and Conservation in the Ceramic Tradition of a Regional Capital and the Implications for Second Millennium Syrian Chronology</i> (Angelo Di Michele)	»	236
CHRISTINE KEPINSKI, <i>Haradum III. Haradu forteresse du moyen Euphrate iraquien (XII^e-VII^e siècles av. J.-C.)</i> (Carlo Lippolis)	»	237
SALVATORE GASPA, <i>Alimenti e pratiche alimentari in Assiria. Le materie alimentari nel culto ufficiale dell'Assiria del primo millennio a. C.</i> (Nathan Morello)	»	238
JEAN-FRANÇOIS BRETON (édité par), <i>Le Sanctuaire de 'Athtar Dhû-Riṣṣaf d'as-Sawdâ'</i> (Niccolò Manassero)	»	240
ANNA KOUREMENOS, SUJATHA CHANDRASEKARAN, ROBERTO ROSSI (eds.), <i>From Pella to Gandhara. Hybridisation and Identity in the Art and Architecture of the Hellenistic East</i> (Jacopo Bruno) .	»	241
 Abstracts	»	245



SALVATORE GASPA, *Alimenti e pratiche alimentari in Assiria. Le materie alimentari nel culto ufficiale dell'Assiria del primo millennio a. C.*, History of the Ancient Near East / Monographs, vol. XIII, S.A.R.G.O.N. Editrice e Libreria, Padova, 2012. ISBN-13: 978-8895672298, pp. 342, € 70.00

Il volume di Salvatore Gaspa rappresenta il primo studio completo dedicato all'alimentazione e all'utilizzo degli alimenti nelle pratiche culturali di epoca neo-assira. Il lavoro, legato alle attività svolte nell'ambito del Progetto Nazionale ed Interateneo per il *Lessico dell'alimentazione nel Vicino Oriente Antico* (coordinato dal Prof. Lucio Milano), è stato sviluppato seguendo due linee di ricerca: l'acquisizione del lessico degli alimenti nell'intera documentazione di età neo-assira (IX-VII sec. a.C.) e l'analisi approfondita e dettagliata delle materie alimentari nella pratica culturale assira dello stesso periodo. Nell'opera, la ricerca è presentata in tre parti: una parte principale, dedicata all'analisi delle diverse categorie di sostanze alimentari attestate nella documentazione; una

seconda parte relativa all'analisi di un decreto (SAA XII 69-70) di re Adad-nirari III (810-783), in quanto caso di studio per la ricostruzione della gestione delle offerte presso il tempio del dio Aššur, nella città di Assur (Qal'at Šerqāt); e una terza parte in forma di glossario, nella quale l'A. ha raccolto tutte le attestazioni delle voci relative a sostanze alimentari di uso culturale nei testi amministrativi e in quelli riguardanti il culto ufficiale.

Le tre parti sopra descritte sono precedute da un capitolo introduttivo, nel quale i dati tratti dalla documentazione relativa a prodotti e pratiche delle offerte culturali vengono inquadrati nel loro contesto storico-culturale. Da una parte, questo capitolo offre la trama generale dello studio, permettendo al lettore di maneggiare più facilmente la grande mole di dati che verrà presentata nei capitoli successivi. Dall'altra, i paragrafi introduttivi permettono all'A. di mostrare l'ampio spettro di argomenti di indagine offerti dalla sua ricerca, che vanno a interessare vari aspetti della società assira. Dopo un paragrafo dedicato agli studi di settore precedenti, vengono presentate le principali tipologie di fonti indagate, provenienti

per la maggior parte dalle sedi archiviali delle capitali assire, quali Assur, Kalḫu (Nimrud) e Ninive (Kuyunjik). Le fonti privilegiate sono i testi amministrativi, i decreti e i testi relativi a rituali reali e al culto ufficiale. I primi sono rappresentati da testi di elencazione di vario tipo, fra cui si contano le liste di offerte al tempio di Aššur che registrano le sostanze messe a disposizione da diversi personaggi appartenenti all'*élite* palatina in giorni precisi di un periodo di celebrazioni di circa un mese. I decreti sono documenti di regolamentazione regia riguardanti diversi aspetti della gestione dei templi, nei quali viene indicata la natura delle contribuzioni per le offerte e il personale coinvolto nelle donazioni e nella gestione delle cerimonie del culto. I testi relativi a rituali reali e al culto ufficiale permettono di indagare la dinamica dell'azione rituale e il ruolo svolto dalle offerte. In essi si trovano dettagli sulla composizione degli alimenti, sulle modalità di presentazione e sulle relazioni fra offerte, operatori del culto e divinità destinatarie.

Parte del capitolo introduttivo è poi dedicata all'inquadramento storico-antropologico del ruolo dell'offerta sacrificale in ambito mesopotamico in generale e nel contesto neo-assiro in particolare. Il pasto del dio, indicato nel culto assiro con i due termini principali *naptunu* e *qarītu*, si configura come elemento centrale nelle dinamiche del rapporto fra umano e divino nella cultura della regione. Tale rapporto viene esemplificato dai più importanti componimenti letterari sumeri e accadici (come *Atram-ḫasīs* e *Gilgameš*), nei quali le divinità sono considerate dipendenti dagli uomini e in costante necessità del loro sostentamento e delle loro cure. L'AA offre una panoramica dei rapporti intertestuali fra pratiche culturali, miti fondanti della cultura mesopotamica e prassi culinarie regali. Panoramica che sottolinea il ruolo centrale del sovrano in quanto tramite fra i due mondi terreno e divino e garante dell'equilibrio fra di essi. Il nutrimento degli dei prende la forma dell'offerta di un banchetto da parte del re ai grandi dei d'Assiria, durante il quale le divinità mostrano benevolenza verso il sovrano e l'intera umanità. Il banchetto divino riflette poi le scelte alimentari della classe dirigente assira, aspetto che apre ulteriori orizzonti di ricerca sul rapporto fra pasto del dio e pasto del re, che comprendono l'indagine delle relazioni fra banchetto divino e la cerimonia di investitura del sovrano, e l'analisi della pratica istituzionale di convogliare gli avanzi del banchetto divino (*rēḫāti*) verso il palazzo reale, finendo sulla tavola del re e degli appartenenti all'*élite* palatina. Del capitolo introduttivo fa anche parte un elenco dettagliato dei termini relativi al lessico delle offerte del culto, diviso per *Offerte di alimenti e bevande* e *Libagioni*, che insieme al glossario delle attestazioni degli alimenti posto al fondo del volume, costituisce uno strumento di consultazione indispensabile per la lettura dei capitoli successivi.

Nel secondo capitolo (*Le materie alimentari*) le categorie degli alimenti sono trattate in otto sezioni separate: cereali, carne, pesce, latte e latticini, ortaggi e frutta, grassi, condimenti e dolcificanti, bevande. Ciascuna ca-

tegoria è analizzata nel dettaglio e sono illustrate le risorse disponibili nella realtà ecologica della regione, le professioni coinvolte nel trattamento degli alimenti, le tecniche di trasformazione, l'utilizzo di alimenti semplici e trasformati nell'alimentazione profana, e le attestazioni nell'uso culturale. La trattazione non manca di comprendere il confronto con numerose attestazioni di alcune sostanze alimentari in testi di età medio-assira e osservazioni sulla raffigurazione di alimenti negli ortostati che decoravano i palazzi neo-assiri di Kalḫu e Ninive.

Nella terza parte del volume (*La gestione delle materie alimentari per il culto ad Assur*), sono analizzate le regolamentazioni indicate nel decreto di Adad-nirari III rispetto alle sostanze alimentari assegnate ad un gruppo di specialisti dell'alimentazione ("mastro dolciario", il "cuoco", il "fornaio", "birraio") per la preparazione delle offerte destinate al tempio del dio Aššur. Tali figure professionali compaiono nelle sezioni del decreto, relative alle spese (*nadbāku*) per l'organizzazione di una serie di attività culturali celebrate nei mesi di Tašritu (VII, settembre-ottobre) e Šabātu (XI, gennaio-febbraio) e in cinque giorni del mese intercalare di Addāru (XIIa, febbraio-marzo). Anche attraverso la comparazione con le liste di offerte per il tempio di Aššur provenienti dagli archivi di Ninive (SAA 7, 182-219), nella trattazione di questa terza parte vengono indicate le quantità di alimenti pervenuti al tempio e le spese relative alla preparazione delle celebrazioni culturali. In tre paragrafi successivi (*Miele e olio*, *Orzo e frumento*, *Ceci e lenticchie*) le sostanze sono analizzate nel dettaglio, in base alla loro natura, al loro utilizzo, alle figure professionali coinvolte nella loro lavorazione e ai prodotti della loro trasformazione. L'analisi delle voci che rappresentano le quote di materie alimentari assegnate ai professionisti del tempio rivela come la loro quantificazione sia limitata agli ingredienti di base necessari per la produzione dei cibi, mentre non compaiono menzioni sulle quantità (e spesso sull'identità) dei prodotti trasformati. Il decreto di Adad-nirari III appare, infatti, finalizzato essenzialmente all'esatta definizione quantitativa delle sostanze assegnate dal Palazzo ai professionisti del tempio e al ruolo centrale del sovrano nella gestione della raccolta di tali sostanze e nella preparazione delle celebrazioni culturali.

Oltre al glossario, al fondo del volume si trova una sezione di sei tabelle, una dedicata alle sostanze alimentari citate nelle liste di offerte di Ninive e cinque alle sezioni di spesa del decreto di Adad-nirari III, che vanno a completare e correggere la tabella stilata da Postgate nel suo studio del 1969 sui decreti neo-assiri (J. N. Postgate, *Neo-Assyrian Royal Grants and Decrees*, Roma).

Il lavoro di Salvatore Gaspa costituisce uno strumento completo per l'analisi del lessico delle pratiche alimentari nell'ambito del culto ufficiale, ma anche un ottimo contributo alla ricerca, destinato ad aprire ulteriori orizzonti di studio su molteplici aspetti della società assira.

NATHAN MORELLO

